

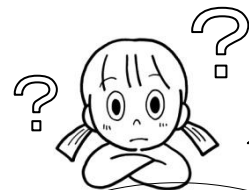
11月は、食育・地産地消月間です！



わたしたちの住む福岡県では、たくさんのおいしい食べ物が作られています。このおいしい食べ物を食べ、福岡県全体で地産地消を進めようということで、福岡県では、11月を「食育・地産地消月間」としてさまざまなイベントが行われています。給食でもこれにちなみ、11月には地域の野菜をたくさん使います！この月間を機会に地産地消について考えてみましょう！

●地産地消とは？

「地産地消」とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で作られたものを地域で食べる」という意味です。地産地消には、たくさんのよいところがあります。



地域で作られたものを食べることは、どんなよいことがあるのかな？



新鮮

生産地が近いので、魚も野菜も新鮮なものを買うことができます。



環境

生産地が近いので、食材を運ぶ燃料が減り、環境に優しいといえます。



安心

作る人と食べる人の顔が見え、話ができる関係は信頼と安心を生み出します。



元気

地元で作ったものを地元で消費するので、地域経済が活性化します。



食育

地元の食材を知ること、食文化を守り、食の大切さを感じることができます。

●給食で使っている京築地域の産物

みやこ町

- ねぎ (Onion)
- ほうれん草 (Spinach)
- アスパラガス (Asparagus)
- 小松菜 (Komatsuna)
- 白菜 (Bai choy)
- ピーマン (Pepper)
- 小麦粉 (Wheat flour)
- なす (Eggplant)
- 納豆 (Natto)

苅田町

- 米 (Rice)
- 玉ねぎ (Onion)
- みそ (Miso)
- 筍 (Bamboo shoot)
- いちご (Strawberry)
- 根深ねぎ (Deep root onion)

行橋市

- さつまいも (Cassava)
- 大根 (Daikon)
- のり (Nori)
- トマト (Tomato)

豊前市

- ブロッコリー (Broccoli)

上毛町

- きくらげ (Shiitake)

他にもたくさんの地域の野菜を使っています！献立表の右下でもお知らせしています。

●今月の食材 ~米みそ~

みそは、種類が非常に多く、全国各地に特徴のあるみそがあります。みそは材料の違い、気候、風土の差によって各地に独自のものが発達しています。給食では、苅田町等覚寺で作られた米みそを、みそ汁などに使っています。

